

Rok 1910.

Dziennik ustaw państwa

dla

królestw i krajów w Radzie państwa reprezentowanych.

Część XXII. — Wydana i rozesłana dnia 22. marca 1910.

Treść: № 56. Rozporządzenie, dotyczące zmiany instrukcyi co do badania skondenzowanego mleka.

56.

Rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 18. marca 1910,

dotyczące zmiany instrukcyi co do badania skondenzowanego mleka.

W porozumieniu z królewsko-węgierskiem Ministerstwem skarbu zmienia się instrukcyę co do oznaczania zawartości cukru trzcinowego w mleku skondenzowanym (instrukcyja I, rozdział C, załącznika A, do § 2, dodatku A, do przepisu wykonawczego o podatku od cukru z dnia 29. sierpnia 1903, Dz. u. p. Nr. 176 i rozporządzenie Ministerstwa skarbu z dnia 23. lutego 1906, Dz. u. p. Nr. 41) w sposób następujący:

C. Badanie skondenzowanego mleka.

(Ułożone przez Biuro badań c. k. technicznej Kontroli skarbowej w Wiedniu.)

Podstawa sposobu badania.

Mleko skondenzowane zawiera prócz cukru trzcinowego (*R*) nadto cukier mleczny (*M*), a ewentualnie zmienne ilości cukru inwertowanego (*I*). $R + M + I = G$ (ogólna ilość cukru). Ogólna ilość cukru oznacza się po inwersyi znachodzącego się cukru trzcinowego przez redukcję zapomocą roztworu Fehlinga i oblicza go jako cukier trzcinowy. W drugiej próbie odfermentowuje się cukier trzcinowy i znajdujący się ewentualnie cukier inwertowany zapomocą drożdży, oznacza pozostały cukier

mleczny według jego zdolności redukcyjnej względem roztworu Fehlinga i oblicza również jako cukier trzcinowy. Różnica $G - M$ wykazuje poszukiwaną zawartość cukru trzcinowego.

Wykonanie analizy.

25 g przeznaczonego do badania mleka skondenzowanego rozpuszcza się w wodzie w kolbce o pojemności 500 cm^3 i zaprawia taką ilością rozcieńczonego kwasu siarkowego (około 10 cm^3 pół normalnego), jakiej potrzeba do strącenia sernika. Następnie dopełnia się aż do znaczka (roztwór *I*).

a) Oznaczenie ogólnej ilości cukru:

50 cm^3 roztworu *I* daje się do kolbki o pojemności 250 cm^3 i strąca zapomocą 2 cm^3 octanu ołowiu zasadowego; następnie dopełnia się aż do znaczka po dodaniu nieco roztworu siarkanu sodowego i przesącza. Z płynu przesączonego miesza się 50 cm^3 z 25 cm^3 wody i 5 cm^3 kwasu solnego ($d = 1.19$) i inwertuje według urzędowej metody inwersyjnej. Następnie ostudza się szybko, zubojełnia i dopełnia do 100 cm^3 . W 25 cm^3 tego roztworu oznacza się w sposób zwyczajny ogólną ilość cukru zapomocą gotowania z 50 cm^3 roztworu Fehlinga i 75 cm^3 wody przez przeciąg sześciu minut. Z otrzymanej ilości miedzi oblicza się ogólną ilość cukru jako cukier trzcinowy według tabeli II. *)

*) Zamiast przepisanej tutaj redukcji tlenku miedziowego na miedź metaliczną można także wprost zważyć tlenek ten. Rurkę asbestową, zawierającą osad, płucze się w sposób zwyczajny alkoholem i eterem, wstawia następnie na kilka minut do suchej parni skrzyn-

b) Oznaczenie cukru mlecznego.

50 cm^3 roztworu I wlewa się do kolbki o pojemności 250 cm^3 , dodaje się około 3 g świeżych drożdży, wolnych od domieszek i dobrze w wodzie rozdzielonych i poddaje fermentowaniu przy około 33° C. Czas fermentacji można przeciągnąć aż do 18 godzin bez wywołania szkodliwego wpływu na wynik, ponieważ cukier mleczny nie zostaje bynajmniej naruszony w ciągu tego czasu. Po ukończeniu fermentacji klaruje się octanem ołowiu zasadowym, a następnie dopełnia aż do znaczka i przesącza.

kowej, a po ostudzeniu można ją zważyć. Zważony tlenek miedziawy przelicza się na miedź przez pomnożenie liczbą 0,888 (z. Chemiker Zeitung XXI, s. 137, tudzież Zeitschrift für das landw. Versuchswesen in Österreich, 1898, s. 149 i 1899, s. 1). To uproszczenie przy oznaczaniu cukru można stosować także przy innych analizach urzędowych (towarów cukrowych, likierów itd.).

W 50 cm^3 przesączonego płynu oznacza się cukier mleczny w sposób zwyczajny zapomocą gotowania z 50 cm^3 roztworu Fehlinga i 50 cm^3 wody przez przeciąg sześciu minut. Z ilości otrzymanej miedzi oblicza się według tabeli II odnośną ilość cukru trzcinowego w procentach. Jeżeli odciągnie się ilość tę od ogólnej ilości cukru, otrzymanej pod a), wówczas okaże się poszukiwana zawartość sacharozy skondenzowanego mleka w procentach.

Oznaczenie b) należy przeprowadzić podwójnie przy zastosowaniu różnego czasu fermentacji.

Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

Biliński wlr.